



Valdecuevas



Spanien

Rueda



2023 VALDECUEVAS SAUVIGNON Rueda D.O.

Weingut

Die vergleichsweise junge Appellation Rueda ist die Heimat des neuen „Boomweines“ Verdejo. Die autochthone Rebsorte ist für ihre ausdrucksstarken Fruchtaromen bekannt und verleiht den Weißweinen eine ganz besondere Aromatik, die Lust auf mehr macht. Reinsortig oder als Cuvée sind die knackigen Weißweine ein Muss nicht nur im Sommer.

Die Geschichte der Familie Martín reicht schon mehr als sieben Jahrzehnte zurück und hat Ihre Ursprünge in der Agrarwirtschaft, besser gesagt in der Produktion hochwertiger Olivenöle. Die lange Erfahrung und intensive Kenntnisse der Landwirtschaft ziehen sich wie ein roter Faden durch die Produkte der Familie Martín. Diese Entwicklung kumuliert in der erst 2013 errichteten, hochmodernen und technisch perfekt ausgestatteten Bodega. Die Weinberge liegen mitten im Herzen der Region 770 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden bei Nacht gelesen und stammen alle ausschließlich von den 120 Hektar des Weingutes. Lieblingswein des Önologen Antonio Nieto ist der Flor Innata, in welchem er sehr gekonnt die intensive Frucht des Verdejo durch die grünen und tropischen Aromen von Sauvignon Blanc noch unterstreicht. Ansonsten konzentriert sich die Mannschaft um Inhaber Javier Martín komplett auf Verdejo und nicht zuletzt deshalb ist Valdecuevas in Spanien derzeit der spektakulärste Newcomer der Region Rueda.

Tipp

Die Rebstöcke des Sauvignon Blanc wachsen auf den tonhaltigen Alluvialböden der Lage „La Lobera“. Dieser Boden hat eine exzellente Drainage, was zusammen mit dem vorherrschenden Mikroklima perfekte Bedingungen für die Reifung der Sauvignon Blanc Traube und der Entwicklung einer hohen Aromaintensität mit guter Säure-Balance und Mineralität ergibt.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Rueda DO
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.79 g/l
Säure:	6.59 g/l
Geschmack:	13,5
Anbaugebiet:	Rueda
Rebsorten:	100% Sauvignon Blanc
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Die Lese erfolgt Nachts, bei kühlen Temperaturen. Im Anschluss erfolgt eine kurze Kaltmazeration auf den Schalen, mit nachfolgender Vorklärung. Dann wird bei regulierter Temperatur (13° - 15°) in Edelstahltanks vergoren. Abschließend erfolgt eine Reifephase für ungefähr 1 Monat auf den Feinhefen.

Sensorik

In der Nase dominieren tropische Früchte zusammen mit Zitrusnoten und feinen mineralischen Noten. Am Gaumen rund, mit frischer Säure und einer gewissen Eleganz.

Passt gut zu

Ideal zu Meeresfrüchten, Fisch aller Art, Frischkäse, Nudeln, Reis und hellem Fleisch.

Lagerfähig

5 Jahre